

Rezept

Angemachter Frischkäse mit Knäckebrötchen

Ein Rezept von Angemachter Frischkäse mit Knäckebrötchen, am 09.06.2026

Zutaten

150 g fettreduzierter Frischkäse (5-8 % Fett)	3 TL Magermilchpulver
100 ml Milch (1,5 % Fett)	150 g Möhren
1 Bund Petersilie	weißer Pfeffer
4 Scheiben Mehrkorn-Knäckebrötchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Den Frischkäse mit dem Milchpulver und der Hälfte der Milch verrühren. Die Möhren waschen, schälen, grob raspeln und unter den Käse mischen.

2. Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen bis auf einige zum Garnieren abzupfen, fein hacken und zum Käse geben. Noch so viel von der restlichen Milch unterrühren, dass eine streichfähige Masse entsteht. Den Frischkäse mit Pfeffer abschmecken, mit den restlichen Petersilienblättchen garnieren und mit dem Knäckebrötchen servieren.